


Recetas del chef Diego Isunza

TIEMPO

30 min 

PORCIONES

8 x 



Tostadas de ceviche de sardinas estilo Puerto Vallarta

Para el paté de sardina

INGREDIENTES

- 3 latas de **Sardinas en Salsa de Chipotle Ponto**
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 diente de ajo (4 g) finamente picado
- ¼ de cebolla blanca cortada en pluma (80 g)
- ½ taza de yogurt griego sin azúcar (150 g)
- ¼ taza de mayonesa light (80 g)
- 2 cucharadas de chiles chipotles en escabeche (40 g)
- 3 cucharadas de miel de agave (50 g)
- Sal y pimienta al gusto

ELABORACIÓN

- En un sartén a fuego medio, vierte el aceite y con el aceite todavía frío coloca el ajo y la cebolla.
- Cocina a fuego lento, moviendo para que no se quemé o hasta que la cebolla tome un color dorado intenso. Hazlo por 10 minutos y retira del fuego.
- Coloca la mezcla en la licuadora junto con el resto de los ingredientes y licúa a máxima potencia por 1 a 2 minutos hasta obtener un puré fino y terso (agrega un poco de aceite de oliva si lo quieres más líquido).
- Coloca en un tazón y guarda en el refrigerador.

INGREDIENTES

- 4 latas de **Sardinas en Aceite de Oliva Extra Virgen Ponto**
- ¼ de taza de jugo de limón verde (5 limones chicos)
- 2 zanahorias medianas, peladas y ralladas
- ¼ de cebolla morada finamente picada (80 g)
- ½ taza de jitomate bola sin semillas y cortado en cuadrillos (2 jitomates)
- 1 chile serrano sin semillas y finamente picado (2 cucharadas)
- ¼ de taza de cilantro con tallo y finamente picado (5 ramitas)
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cucharadas de orégano seco

Para el ceviche

ELABORACIÓN

- En un tazón grande, coloca las **Sardinas en Aceite de Oliva Extra Virgen Ponto**.
- Con la ayuda de dos tenedores, desmenuzalas hasta obtener una textura muy fina, no retires las espinas ya que son suaves y prácticamente imperceptibles.
- Vierte el jugo de limón y mezcla.
- Añade a la mezcla el resto de los ingredientes, salpimienta al gusto, revuelve y guarda en el refrigerador.

INGREDIENTES

- Tostadas de maíz (cantidad necesaria)
- Paté de sardina con con chipotle
- Ceviche de sardinas estilo Puerto Vallarta
- Aguacate para decorar
- Chile chipotle en escabeche para decorar
- Hojas de cilantro para decorar

Para las tostadas

ELABORACIÓN


- Unta las tostadas con el paté de **Sardinas Ponto** que ya tienes guardado y encima coloca una buena porción de ceviche.
- Decora con aguacate, chile chipotle y cilantro.
- Sirve y, ¡a disfrutar!



TIEMPO

30 min 

PORCIONES

8 x 



Ponto Melt

Para la salsa de chipotle

INGREDIENTES

- ½ taza de mayonesa light (150 g)
- ¼ taza de yogurt griego sin azúcar (80 g)
- 2 cucharadas de jugo de limón verde (20 g)
- 2 cucharadas de miel de abeja (60 g)
- 3 cucharadas de chiles chipotle en escabeche (40 g)
- 1 cucharada de mostaza amarilla
- Sal y pimienta al gusto

ELABORACIÓN

- Coloca todos los ingredientes en la licuadora y licúa a máxima potencia por 30 segundos o hasta obtener una salsa fina y tersa.
- Retira de la licuadora y guarda en un tazón grande.

INGREDIENTES

- 4 latas de **Sardinas en Salsa de Tomate Ponto**
- Salsa de chipotle que ya tienes guardada
- ¼ de cebolla morada finamente picada (80 g)
- 4 cucharadas de vinagre de jalapeños en vinagre (60 g)
- ½ taza de jitomate bola sin semilla y cortado en cuadrillos (2 jitomates)
- ¼ de taza de cilantro con tallo y finamente picado (5 ramitas)
- Sal y pimienta al gusto

Para la ensalada de Sardinas

ELABORACIÓN

- En el mismo tazón en el que guardaste la salsa de chipotle coloca las **Sardinas en Salsa de Tomate Ponto**.
- Con la ayuda de dos tenedores, desmenuzalas hasta obtener una textura muy fina, no retires las espinas ya que son suaves y prácticamente imperceptibles.
- Coloca todos los ingredientes en el tazón, salpimienta, mezcla y guarda

INGREDIENTES

- 2 dientes de ajo (8 g) enteros y sin piel
- ¼ taza de almendras fileteadas (60 g)
- ¼ de chile manzano sin tallo ni semillas
- 8 hoja santas sin tallo y cortadas en trozos medianos (1/2 taza)
- 10 dátiles sin hueso
- 1 ½ tazas de aceite de oliva extra virgen
- Sal y pimienta al gusto

Para el pesto de hoja santa

ELABORACIÓN

- Coloca todos los ingredientes en la licuadora y licúa a máxima potencia por 1 a 2 minutos hasta obtener un pesto homogéneo y sin trozos grandes.
- Retira de la licuadora y guarda.

INGREDIENTES

- 16 rebanadas grandes de pan de masa madre
- Pesto de hoja santa reservado
- Ensalada de sardinas
- 2 tazas de queso manchego rallado (300 g)

Para el "Ponto melt"

ELABORACIÓN

- Unta el pesto de hoja santa en cada una de las rebanadas de pan por ambos lados.
- Coloca en 8 rebanadas de pan una buena porción de ensalada de Sardinas Ponto distribuyéndola de manera homogénea.
- Encima coloca queso rallado y con las rebanadas restantes cierre cada "Ponto melt".
- En una plancha o sartén a fuego muy lento, coloca el "Ponto melt" y cocina por 4 a 5 minutos o hasta que la primera capa de pan tenga un color dorado intenso.
- Con una espátula voltear los "Ponto melt".
- Coloca una tapa al sartén y cocina por 4 minutos o hasta que el otro lado haya dorado y el queso se haya derretido.
- Para lograr mejor resultado, antes de retirar los "Ponto melt" del sartén, vierte dos cucharadas de agua y coloca la tapa inmediatamente. Cocina por 1 minuto más. Esto ayudará a que el queso quede completamente derretido.
- Sirve los "Ponto melt" cortados por mitad y acompaña con chiles en vinagre.

